

WINTERMENU

WINTER MENU

HAUSMARINIRTER GRAVED LACHS
HOME MARINATED GRAVED SALMON
mit Dillsensauce und Brioche
served with dill mustard sauce and brioche



APFEL- INGWERSUPPE *APPLE GINGER SOUP*
mit Roschinkenchip
with raw ham chip



RINDSFILET 200g *BEEF FILLET*
mit Café de Paris, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Gemüse
*served with Café de Paris, roasted onions
potato pounding and vegetables*



HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
mit Vanille Glace und Rahm
*half fluid chocolate tart, served with
vanilla ice-cream, and whipped cream*

3 Gang Menu *3 course menu* 62.00
4 Gang Menu *4 course menu* 73.00

FONDUE CHINOISE Á DISCRÉTION

mit frischem Kalbfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch
serviert mit hausgemachten Saucen, Früchte, Cornichons, Silberzwiebeln,
Pommes frites und Wildreis
with veal, beef and pork
served with homemade sauce, fruits, pickles, french fries and wild rice

ab 2 Personen / pro Person 41.00
Minimum order from 2 person, price per person

VORSPEISEN *STARTERS*

WINTERSALAT *WINTER SALAD*

Blattsalate mit Feigenvinaigrette, Rande, Rohschinkenchip und Hobelkäse

Leaf salad, with fig vinaigrette, beetroot, dried ham chip and cheese

13.50

GEMISCHTER SALAT *MIXED SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italian dressing

11.50

GRÜNER BLATTSALAT *LEAF SALAD*

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italian dressing

7.50

HAUSMARINIERTER GRAVED LACHS

HOME MARINATED GRAVED SALMON

mit Dillsenfauce und Brioche

served with dill mustard sauce and brioche

16.00

TROGELI PLÄTTLI

Trockenwurst, Rohschinken, Trockenfleisch, Mutschli und Alpkäse

Smoked sausage, raw ham, dry meat, mutschli cheese and alpine cheese

23.50

SUPPE *SOUP*

APFEL- INGWERSUPPE *APPLE GINGER SOUP*

mit Roschinkenchip

with raw ham chip

9.00

STEINPILZCREMESUPPE *BOLETUS CREAM SOUP*

mit Blätterteigstange

with puff pastry stick

9.00

mit Trockenfleisch *with air dried meat*

12.50

TAGESSUPPE *SOUP OF THE DAY*

8.00

HAUPTGANG *MAIN COURSE*

KALBSHAXE <i>VEAL KNUCKLE</i> mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gemüse <i>served with red wine sauce, potato gratin and vegetables</i>	36.00
KUTTELN <i>CHITLINGS</i> mit Tomatensauce, gerösteten Zwiebeln, Hobelkäse und Salzkartoffeln <i>served with tomato sauce, roasted onions, cheese and boiled potatoes</i>	24.50
SUURE MOCKE <i>BRAISED BEEF</i> an Rotweinsauce mit Kartoffelstampf und Gemüse <i>served with red wine sauce, potato pounding and vegetables</i> klein / <i>small</i>	34.50 29.50
RINDSFILET 200g <i>BEEF FILLET</i> mit Café de Paris, gerösteten Zwiebeln, Kartoffelstampf und Gemüse <i>served with Café de Paris, roasted onions, potato pounding and vegetables</i>	48.00
SEEFELD BURGER mit Rindshackfleisch, Alpkäse, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurken und Pommes frites <i>served with minced beef, Alpine cheese, tomatoes, gherkins and french fries</i>	24.50
RAHMSCHNITZEL <i>PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE</i> mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse <i>served with noodles and vegetables</i> klein / <i>small</i>	25.00 19.50
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL <i>BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE</i> mit Pommes frites und Gemüse <i>served with french fries and vegetables</i> klein / <i>small</i>	24.50 18.50
KALBS CORDON BLEU 250g <i>VEAL CORDON BLEU</i> mit jungem Alpkäse, Trockenfleisch, Pommes frites und Gemüse <i>stuffed with young Alpine cheese, dry meat, french fries and vegetables</i>	38.50
KALBSLEBER <i>FRIED CALF'S LIVER</i> sautiert mit Schalotten, Kräutern, Kalbsjus und knuspriger Rösti <i>fried with shallots, herbs, red wine meat sauce and Rösti potatoes</i>	31.00

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

KARTOFFELSTAMPF *POTATO POUNDING*

mit Gemüse, gerösteten Zwiebeln, Apfelchip und Hobelkäse
served with vegetables, roasted onions apple chip and cheese

20.50

NUDELN *NOODLESS*

mit Pilzrahmsauce
served with mushroom sauce

19.50

TISCHLEIN DECK DICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *FOR THE LITTLE ONES*

VILLA KUNTERBUNT

Kleiner, kunterbunter Salat
Small colourful salad

4.50

HANS IM GLÜCK

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
*Bread crumbed pork escalope served with
french fries and vegetables*

9.50

MAX UND MORITZ

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse
Chicken Nuggets served with french fries and vegetables

9.50

Deklaration von Allergien & Intoleranzen

Liebe Gäste, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch Deklaration *Meat declaration*

Kalb <i>Veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Fisch <i>Fish</i>	Schottland <i>Scotland</i> , mit <i>with</i> „LABEL ROUGE“ Label

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7 % MWST

GETRÄNKE

DRINKS

<u>MINERAL OFFENAUSSCHANK</u>	2dl	3dl	5dl
Coca Cola, Rivella rot, Citro, Orange, Ice Tea, Apfelschorle, Henniez	3.00	4.00	5.00

<u>MINERAL FLÄSCHLI</u>	2dl	3,3dl	7,5dl
Rivella rot / blau	4.50		
Coca Cola / Zero	4.50		
Apfelschorle	4.50		
Henniez rot / blau	4.50		7.50
Suure Most mit / ohne Alkohol		5.50	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.50		
Orangen / Tomatensaft	4.50		

KAFFEE / TEE

Kaffee Creme / Espresso	4.00
Milchkaffee	4.00
Cappucino	4.50
Schoggi / Ovo	4.50
Tee	4.00
Kaffee Fertig / Luz	5.00
„Bäre Kafi“	6.00

WEINKARTE

WINE

WEIN IM OFFENAUSSCHANK 1dl 2dl 3dl 5dl

ROT

Merlot (Italien, del Piave)	3.60	7.20	10.80	18.00
Dole (Wallis, Oskar Mathier-Oggier)	4.00	8.00	12.00	20.00
Chablais (Waadt, Cave Trois Soleils)	4.00	8.00	12.00	20.00

WEISS

Fendant (Wallis, Adrian Mathier)	3.60	7.20	10.80	18.00
Johannisberg (Wallis, Adrian Mathier)	4.00	8.00	12.00	20.00

ROSÉ

Oeil de Perdrix (Wallis, Adrian Mathier)	4.50	9.00	13.50	22.50
--	------	------	-------	-------

FLASCHEN QUALITÄT IM OFFENAUSSCHANK 1dl 5dl

Hospices Humagne Rouge (Wallis, Adrian Mathier)	7.00	35.00
Petit Gigolo (Wallis, Diego Mathier)	5.00	25.00
Tindaro Monferrato DOC (Italien, Tenute Neirano)	6.00	30.00

FLASCHEN WEINE

ROT

Cuvée Madame Rosmarie (Wallis, Adrian Mathier)	52.00
Humagne Rouge (Wallis, Adrian Mathier)	49.00
Jenins Pinot Noire (Graubünden, Emil Nüesch)	47.00
Merlot Selezione d'Ottobre (Tessin, Matasci Tenero)	38.00
Priorat «Anjoli» (Spanien, Josep Ardévol)	42.00
Rosso Veronese «Ireos» (Italien, Soraighe)	39.00

WEISS

Cuvée Madame Rosmarie (Wallis, Adrian Mathier)	52.00
Sauvignon Blanc «Emblem» (Waadt, Cave de la Cote)	36.00
Heida «St. Vinzenz» (Wallis, Lengen Weine)	45.00